

HORNO DE PIZZA A GAS 16" FUNCIÓN GIRATORIA MANUAL GASTROMAQ

- Control de potencia continuo
- Quemador de acero inoxidable en forma de U, con calentamiento en tres lados para una cocción rápida y uniforme
- Equipado con dispositivo de termopar (FFD)
- Encendido piezoeléctrico
- Incluye: 1 piedra para pizza de 16" (cordierita)
- Patas plegables
- Con algodón aislante térmico
- Cámara del horno de acero inoxidable SUS430, carcasa con recubrimiento en polvo negro
- Compatible con cilindros de gas de 2 kg a 15 kg
- Tipo de rotación manual
- Temperatura máxima de hasta 500 °C
- Accesorios incluidos: pala de 12", cubierta antipolvo de 16" y cortador de rodillo para pizza

---

SKU: 6791
Categorías: Hornos para pizzas

GALERÍA DE IMÁGENES





DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: KF-PZ03B
Tipo de gas: GLP
Presión de gas: 28-30 mbar
Diámetro del inyector: 1,46 mm
Potencia térmica (Hs): 8,2 kW (596,7 g/h)
Encendido: Piezoeléctrico
Medidas: 570x330x610 mm.
Peso neto: 21.5 kg.
Peso bruto: 24.1 kg.